

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Павельевой Дарьи Анатольевны на тему: «Сухой сывороточный пермеат для применения в пищевых производствах: технология, состав, свойства», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки).

Актуальность диссертационной работы Павельевой Д.А. соотносится с положениями Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента от 21 января 2020 г. №20 и обусловлена необходимостью повышения уровня самообеспеченности продуктами отечественного производства, в том числе в сегменте сывороточных ингредиентов. С другой стороны, проблема рационального использования молочного сырья остается актуальной, не смотря на активно применяемые в отрасли технологии переработки сыворотки, такие как мембранное фракционирование, побочным продуктом которого, например, при ультрафильтрации, является пермеат. Сухой сывороточный пермеат — перспективный ингредиент, позволяющий проводить замену сахара в рецептурах широкого ряда ассортиментных групп продуктов, благодаря уникальным свойствам основного компонента лактозы, но его применение ограничено, в связи с этим, представленная работа Павельевой Д.А. вносит вклад в решение проблемы и расширяет ассортимент отечественных продуктов глубокой переработки сыворотки.

Данные, представленные в автореферате, свидетельствуют о научной новизне, теоретической и практической значимости диссертационной работы.

Достоверность и обоснованность полученных результатов подтверждаются применением современной научно-методической и приборной базы, а также статистических методов обработки данных. Положения и выводы апробированы в производственных условиях и доложены на общероссийских и международных конференциях (конгрессах), научно-практических форумах и конкурсах различного уровня.

По теме диссертации опубликована 21 научная работа, в том числе 3 статьи в журналах, включенных в перечень ВАК при Минобрнауки РФ, 3 статьи в журналах, входящих в международные базы данных Scopus и Web of Science.

При рассмотрении автореферата возникли следующие вопросы и были отмечены некоторые недостатки:

1. Из материалов автореферата неясно, на какой установке осуществляли электродиализ нанофльтрационного концентрата?

2. Поясните, какова роль смеси растворов NaOH и KOH, вносимой на стадии электродиализа в технологической схеме переработки подсырной сыворотки?

Возникшие вопросы не снижают общей положительной оценки рецензируемой работы.

Диссертационная работа Павельевой Дарьи Анатольевны «Сухой сывороточный пермеат для применения в пищевых производствах: технология, состав, свойства» отвечает требованиям ВАК РФ п. 9-11, 13, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации № 842 от 24 сентября 2013 г., предъявляемым к кандидатским диссертациям на соискание ученой степени кандидата технических наук, а ее автор Павельева Дарья Анатольевна, заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Директор ООО «ДМП», к.т.н.



Володин Дмитрий Николаевич

355035, Ставропольский край, г. Ставрополь,

пр. Кулакова, д.7е, пом. 1

Тел. +7 (8652) 99-89-88

E-mail: info@dmprocess.ru

Я, Володин Дмитрий Николаевич, даю согласие на включение моих персональных данных в документы, связанные с защитой диссертации Павельевой Дарьи Анатольевны, и их дальнейшую обработку.

Подпись руки Володина Д.Н. заверяю

Руководитель финансовой службы ООО «ДМП»  Гончарова А.С.

19.05.2026г.